

GRILLE D'ÉVALUATION EP1 en centre de formation
Techniques de services à l'utilisateur
 Diplôme intermédiaire BEP ASSP
 ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE
 CLASSE DE PREMIERE
 ANNEE SCOLAIRE :

NOM, Prénom :		Classe :
Professeur :	Signature :	/20
Date :	<u>Cachet de l'établissement</u>	

Compétences et indicateurs d'évaluation	Observations	Note
C 2. 1. 2 Planifier ses activités de travail		
Organisation respectant la priorité des activités : <ul style="list-style-type: none"> • besoins des personnes • contraintes horaires • contraintes du service 		/3
C 3. 1. 2 Mettre en œuvre des techniques de bio nettoyage.		
Maîtrise des techniques : <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène • Respect des règles de sécurité • Respect des règles d'économie • Respect des règles d'ergonomie • Utilisation rationnelle des différents matériels et produits • Respect des protocoles • Respect du temps imparti • Qualité du résultat 		/6
C 3.1.6 Assurer le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets		
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des circuits propre/sale • Respect des protocoles et procédures • Respect des règles d'hygiène 		/1
C 3. 6. 3 Préparer des collations		
Maîtrise des techniques : <ul style="list-style-type: none"> • Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socioculturelles de la personne • Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité • Respect du temps imparti • Résultat conforme aux critères organoleptiques • Présentation soignée adaptée à la personne 		/5
Savoirs associés - Justification des activités		
Quatre questions écrites portant sur : <ul style="list-style-type: none"> • Planification des activités de travail (2 pts) • Techniques professionnelles et technologie associée : Techniques de bio nettoyage. • Nutrition Alimentation - Préparation de collations 		/5
Note finale		/ 20

Justification si la note est inférieure à 10 / 20

